

WEYERMANN® MUNICH OCTOBER BEER

Weyermann® Munich October ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, dunkler Farbe und einem fein-süßen Malzaroma.

Weyermann® Munich October Beer wird aus hochwertigem Weyermann® Wiener Malz, Weyermann® Melanoidinmalz und Weyermann® CARAMÜNCH® hergestellt. Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Munich October Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Festbier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Pale Lager** wie Festbier
- **Amber Lager** wie Maerzen, Kellerbier, Braunbier
- **Dark Lager** wie International Dark Lager, Munich Dunkel
- **Bock** wie Dunkles Bock, Doppelbock
- **Pale Ale** wie Session Pale Ale
- **IPA** wie Red IPA, Session IPA
- **Amber Ale** wie Scottish Light, Irish Red Ale, Belgian Dubbel, Altbier
- **Strong Ale** wie English Barleywine, American Strong Ale, American Barleywine, Wheatwine, Imperial Red Ale

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 35,0 – 60,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	35	60	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	13,6	23,1	Lovibond